

eP2368**Custo da produção de refeições em um hospital público universitário**

Eliziane Ferranti, Joao Antonio Paim Rodrigues, Margarida Emilia Muttoni Roncatto, Margareth Druzian de Castro, Tatiana Maraschin, Paulo Ricardo de Freitas Silva, Rogerio da Silva Vieira - HCPA

INTRODUÇÃO:A produção de refeições em um hospital é uma tarefa complexa, que requer muita mão de obra e seus custos nem sempre são tão visíveis. O sistema de custos em desenvolvimento busca os valores e produções de cada centro de custo através dos demais sistemas informatizados do hospital; ou seja, nenhum dado é inserido manualmente. **OBJETIVO:**Calcular o custo da produção de refeições em um hospital universitário de Porto Alegre, utilizando o módulo de custos por atividades do sistema AGHUse. **METODOLOGIA:**No sistema do hospital, os custos diretos compõem os recursos de pessoal, insumos, depreciação de equipamentos e serviços de terceiros. Os custos indiretos são os valores recebidos dos demais centros de custo do hospital, que tiveram o setor de produção de alimentos como cliente. A nutrição analisou os tipos de dietas cadastradas, verificando quais estavam ativas, e eliminando as não utilizadas. O total de 4487 dietas foi classificado nos tipos de refeições e níveis de complexidade de produção, sendo classificado como 1 o de menor complexidade até 3 o de maior complexidade. Os códigos das dietas foram cadastrados no sistema de custos, através de objetos de custo, para buscar as informações de produção nas prescrições durante o processamento mensal do sistema. Para a distribuição dos valores aplicou-se um “peso” para cada um dos produtos, e o custo direto e indireto do setor serão distribuídos conforme quantidade e peso de cada refeição. Foram excluídos do estudo os custos de distribuição porque são realizados por outro setor. O processamento do mês de novembro/2016 foi utilizado para verificar os resultados. **RESULTADOS:**Foram produzidas 185.172 refeições no mês de novembro/16, para pacientes, acompanhantes e funcionários. As quantidades e custo médio respectivamente de cada tipo de refeição foram: CM 1(13.409, R\$2,86); CM 2 (7.698, R\$5,73); CM 3 (9.158, R\$8,59); COL 1 (6.955, R\$ 2,86); COL 2 (2.708, R\$ 5,73); ALM 1(15.109, R\$14,32); ALM 2(1.327, R\$ 17,19); ALM 3 (39.731, R\$ 20,05); LAN 1 (7.955, R\$ 2,86); LAN 2 (12.146, R\$5,73); LAN 3 (7.353, R\$ 8,59); JAN 1 (14.600, R\$ 11,46); JAN 2 (15.666, R\$14,32); CE 1 (11.144, R\$ 2,86); CE 2 (17.483, R\$ 5,73); SUP 1(1827, R\$2,86); SUP 2 (359, R\$ 5,73); SUP 3 (544, R\$ 8,59). **CONCLUSÃO:** O estudo foi útil para o conhecimento dos custos de produção das refeições no hospital, e auxiliará os gestores da nutrição nas tomadas de decisão. Melhorias continuarão sendo realizadas para tornar os valores cada vez mais precisos. **Palavras-chaves:** custos hospitalares, custos de refeições